

Protokoll 9. Runder Tisch bio-regionale Schulverpflegung

06. April 2022 - online

TOP 1	Begrüßung, Projektstand und Ausblick 2022 von WO KOMMT DEIN ESSEN HER?
TOP 2	Lagebericht entlang der Wertschöpfungskette 2a) Cateringunternehmen: Berlin und Brandenburg (Unternehmensverbund Greens, Handfest und Schildkröte, Vielfalt Menü, Wukantina, Wildauer Service GmbH, Zwergenkantine, BVG) 2b) Erzeugung und Verarbeitung: Tiny Farms, Frisches Gemüse Berlin Brandenburg und Märkisches Landbrot 2c) Zivilgesellschaft & Politik: Ernährungsrat Berlin, Berliner Senatsverwaltung für Umwelt, Mobilität, Verbraucher- und Klimaschutz (SenUMVK) sowie Brandenburger Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz (MLUK) 2d) Interessensvertretungen: Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau (FÖL) und Verband Deutscher Schul- und Kitacaterer (VDSKC)
Anhang	Teilnehmer*innenliste

Zusammenfassung

TOP 1: Begrüßung und Projektstand

- Seit Ende 2021 ist die Teilnahme von Brandenburger Catering-Unternehmen am Projekt möglich; bisher dabei sind WUKANTINA und ZWERGENKANTINE, weitere Vorgespräche laufen
- Seit Ende März ist das Projekt Mitglied bei der Regionalbewegung; Vorteil für Netzwerk- und Öffentlichkeitsarbeit zu bio-regionaler Gemeinschaftsverpflegung – Beispiel: Kantine sucht Region und jährlicher Regio-Tag
- Neue Bildungskoordinatorin Schule & Netzwerkpartner*innen Bea Hackbarth
- Wertschöpfungsketten der Kategorien Getreide, Milch, Gemüse, Obst und Kartoffeln sind mit je einem regionalen Akteur aus Catering, Erzeugung und Verarbeitung in je einem 4-5 minütigem Kurzfilm porträtiert und abgeschlossen
- 2022 wird Wertschöpfungskette um Segment „Abfall“ erweitert (auf dem Feld, in der Küche, in der Verarbeitung)
- 2022 werden Videointros in einer zusätzlichen Sprache ergänzt – Erhöhung der Integration

- 2022 gibt es 4 Sonderthemen: Gemeinwohl, Mittagessens-Ausschuss, Energie und Boden
- Mitmach-Kisten nach wie vor sehr beliebt; im ersten Quartal Brotverkostung, in den kommenden Wochen wird wieder der Milchcode geknackt. Ab Sommer neu: Mitmach-Kiste Klima

Was steht in den letzten Projektmonaten noch an?

- Erweiterung der Webseite als Informationsseite für Multiplikator*innen mit Projektergebnissen, Zahlen und Fakten rund um Bedarfe, Rahmenbedingungen der Berliner Schulverpflegung, Beispiele aus anderen Bundesländern, etc.
- Teilnahme an der Konferenz zur Ernährungswende Berlins in der Urania am 10.Juni
- Veranstaltung zum Tag der Regionen Anfang Oktober mit Launch der neuen Unter-Webseite
- Teilnahme an Ringvorlesung für Lehrkräfte in Vechta im November
- 10. und letzter Runder Tisch bio-regionale Schulverpflegung im Rahmen des Projektes

TOP 2: Lageberichte

2a) Catering-Unternehmen Berlin & Brandenburg

- Kai Radnick (Unternehmensverbund **Greens/Handfest/Schildkröte**)
Haben den Bio-Anteil noch mal deutlich von 85% auf 90% erhöht. Bio-Obst und Bio-Gemüse ist relativ gut verfügbar; manchmal Ersatzprodukte; Bezugsquelle GEKO;
- Nimz (Cateringunternehmen **Vielfalt-Menü** ehemals Sodexo)
Ist erst seit acht Wochen dabei und ist noch mit strukturellen Prozessen beschäftigt, um Vielfalt-Menü von Sodexo zu lösen; liefern etwa 15.000 Essen; Er nimmt selbst bei Terra Lieferengpässe auch bei einer Woche Vorlauf war.
- Dorothee Tüshaus (Catering-Unternehmen **Zwergenkantine**)
Werden vor allem von Terra beliefert; Regionale Äpfel sind in ausreichender Menge vorhanden; Lieferengpässe gibt es bei regionalem Gemüse außer Rote Bete. Kartoffeln beziehen sie über Sabine Koblenz, Bioland Gärtnerei in Liebenhof als Schälware, falls Bestand aufgebraucht beziehen sie Bio-Schälware über Geko. In den letzten zwei Pandemie Jahren waren ab ca. April bis zur neuen Ernte keine regionalen Bio-Schälkartoffeln mehr verfügbar. Seit ca. März 2022 gibt es kaum noch andere regionale Schälware über GEKO außer Kartoffeln.
- Franziska Ernst (Brandenburger Cateringunternehmen **Wukantina**)
bieten 100% vegetarisch an; richten sich nach ovolakto-Linie der DGE sind aber nicht zertifiziert; kochen täglich max. 500 Portionen; arbeiten handwerklich (machen Bratlinge selbst, Verarbeitung von Gemüse frisch in der Küche – Kartoffeln schälen, Möhren etc.); beziehen vor allem Milchprodukte, Eier und Honig regional; sie richten ihre Speisepläne nach Gemüse aus; Corona war auch bei ihnen Thema (erst finanziell, aktuell Personalengpässe); bauen die direkten Produzent*innenkontakte aus, weil sie die Beziehungen zu den Menschen in der

Wertschöpfungskette als große Bereicherung in ihrer Arbeit sehen; seit neuestem zunehmende Vernetzungsarbeit (VDSKC, Ernährungsstrategie usw.), kochen aktuell ausschließlich für freie Träger.

- Michael Neumann (Brandenburger Catering-Unternehmen **Wildauer Service GmbH**) nehmen keine Probleme bei Verfügbarkeit von Kartoffeln und Äpfeln war; arbeiten sich in Thema gerade erst ein.
- Harald Eck (**Betriebsgastronomie BVG**) auch sie haben Schwierigkeiten die Lebensmittel zu bekommen; sie machen 2.000 Essen pro Tag in 15 Einrichtungen davon 12 Kantinen und 3 Betriebsküchen; es ist schwer mit bio und regional zu arbeiten; bio ist oft nicht verfügbar; bei ihnen hat jede Kantine eine*n Koch/Köchin, daher sind die Mengen relativ gering und der Mindestbestellwert ist ein Problem; die Auslieferung ist teuer. Betriebsrestaurant ist nun bei knapp 50% bio; bio wesentlich teurer und Kund*innen honorieren es nicht. Bio-Getränke sind auch wesentlich teurer. Warenverfügbarkeit immer ein Thema. Machen hpts. Cook & Chill, Bio-Zertifizierung schwierig, wenn ein Teil der WSK nicht Bio ist.

2b) Erzeugung & Verarbeitung

- Elisabeth Berlinghof (**Tiny Farms**): Tiny Farms und Konzept vorgestellt, viele kleine Äcker, die von unterschiedlichen Menschen bebaut werden, die Verwaltung erfolgt über eine zentrale Stelle. Abnahme der Kichererbsen aus Forschungsprojekt gut, Reinigung noch eine Herausforderung, da sie bei der Verarbeitung mit ihren kleinen Mengen von Verarbeitungsbetrieben nicht priorisiert werden; insgesamt schwer jemanden zu finden der in Brandenburg reinigt. Kontakt nach Brandenburg während des Runden Tisches zur FBB hergestellt. Generell ist festzuhalten, dass Kichererbsen als „neue Kultur“ in Deutschland Zeit brauchen. Herausforderungen sind die richtigen Sorten, die richtigen Maschinen, das Know-How in Anbau und Verarbeitung, die Abnahmen von Anfangs kleinen Mengen zu höheren Preisen als Importware, Qualitätseinbußen aufgrund von fehlender Erfahrung. Das Entstehen von solchen Wertschöpfungsketten benötigt Zeit, Erkenntnisse, Verständnis und Motivation.
- Tiny Farms probiert dieses Jahr ein neues Modell der Risikoteilung zwischen Erzeuger und Abnehmer. Die Partner bezahlen eine Art Pacht pro Beet/Farm, die die Grundkosten bei Tiny Farms deckt und unabhängig von der Erntemenge ist.
- Johanna Meister (**FBB**): Stand der FBB – Frisches Biogemüse Brandenburg GmbH, Aus dem EIP-Projekt der FÖL ist das Projekt „Regionales Bio-Gemüse aus Brandenburg“ und schließlich das Unternehmen FBB entstanden, um Wertschöpfungsketten für Bio-Gemüse und Bio-Kartoffeln auf- und auszubauen. Die FBB ist in der Lage, große Mengen an vorverarbeitetem Bio-Gemüse zu produzieren und den Kantinen und Caterern zuverlässig zu liefern. Die FBB befindet sich weiterhin im Aufbau, freut sich über Zusammenarbeit mit Brandenburger Erzeuger*innen und Anfragen
- Kevin Hoffmann (**Märkisches Landbrot**), bedankt sich beim Projekt für die Zusammenarbeit; sie verzeichnen höhere Abnahmen, Thema ist Frische des Brotes gekoppelt an die Frage der Gemeinschaftsverpflegung ob geschnitten

oder nicht bzw. ob wegen der Frische die Schulen/Kitas selbst schneiden können. Sie testen derzeit Direktlieferungen an die Endabnehmer*innen zu anderen Lieferzeiten mit Lastenrädern um Frische zu garantieren, Modell ist noch in der Entwicklung.

2c) Zivilgesellschaft und Politik

- Frank Nadler (**Ernährungsrat**): Mitte April hat ein Workshop des sächsischen Landwirtschaftsministeriums zur Regionalität als Ausschreibungskriterium in der Vergabe statt gefunden und ein Leitfaden dazu ist veröffentlicht. Zu vergabefesten Formulierungen laufen weitere juristische Prüfungen in anderen Bundesländern
- Joyce-Ann Syhre (Brandenburger Landtag, **MLUK**): Brandenburg entwickelt derzeit eine Ernährungsstrategie. Ziele bei der Ernährungsstrategie sind unter anderem eine bessere Gemeinschaftsverpflegung und weniger Lebensmittelverschwendung. Derzeit läuft eine Bestandserhebung was die Gemeinschaftsverpflegung anbelangt. Für den Landkreis Barnim liegt schon eine Studie zur Gemeinschaftsverpflegung vor. Brandenburg hat zwei neue Regionalsiegel für Lebensmittel. „Gesicherte Qualität Brandenburg“ und das Bio-Zeichen des Landes Brandenburg „bio Brandenburg, Gesicherte Qualität“.
- Ann-Christin Weber (Berliner Senat, **SenUMVK**), Einladung zur Sommer-Konferenz am 10.06. in die Urania für zukunftsorientierten Austausch zwischen Zivilgesellschaft, Verwaltung, Politik, Wissenschaft und Wirtschaft.

2d) Interessenvertretung

- Eva Lambeck (**VDSKC** e.V.): Catering-Unternehmen nehmen schon jetzt erhebliche Mehrbelastungen durch den Krieg in der Ukraine wegen erhöhter Gemüsepreise, gesteigerter Kosten durch Speditionen, doppelt so hohe Strompreise und einer historischen Inflationsrate wahr. Das nach und nach anhaltenden erheblichen Folgen für die Branche auf Grund der Corona-Pandemie. Feste Preise pro Essen, die für mehrere Jahre festgelegt werden, berücksichtigen tagesaktuelle Entwicklungen nicht. Gerade erst hat der Bezirk Treptow-Köpenick den Preis für die nächsten 4 Jahre festgelegt. Catering-Unternehmen müssten die Möglichkeit haben ihre Verträge mit der öffentlichen Hand flexibel und unbürokratisch nachzuverhandeln und das ab sofort.
- Gerald Köhler (**FÖL**): das neue Brandenburger Bio-Regionalzeichen „bio Brandenburg, Gesicherte Qualität“ ist Ansatz gegen das Diskriminierungsverbot der EU und Lösungsansatz künftig auch regionale Herkunft bei Ausschreibungen (auch Musterausschreibung in der Schulverpflegung) zu berücksichtigen. Qualitätssiegel wichtiger Baustein für strukturelle Verbesserung der Wertschöpfung in der Region und eine Maßnahme des Ökoaktionsplans Brandenburg. FÖL ist Lizenznehmer des Regionalzeichens für Brandenburger Bio-Produkte und beauftragt es an Zeichennutzer zu vergeben. Hinweis für Bezug von regionalem Bio-Gemüse die Kooperation zwischen Transgourmet und Mironzell.

Teilnehmer*innen-Liste

Name	Organisation	Gruppenzuordnung Diskussionsrunde
Alexandra Renner- Roman Susan Rhattigan Kai Radnick	Unternehmensverbund Greens, Handfest und Schildkröte	Cateringunternehmen Berlin
Siegfried Nimz	Vielfalt Menü (ehem. Sodexo)	Cateringunternehmen Berlin
Franziska Ernst	Wukantina	Cateringunternehmen Brandenburg
Heiko Lemke Michael Lemke	Wildauer Service GmbH	Cateringunternehmen Brandenburg
Dorothee Tüshaus	Zwergenkantine	Cateringunternehmen Brandenburg
Elisabeth Berlinghof	Tiny Farms & Kichererbsen-Projekt	Erzeugung Gemüse
Johanna Meister Gerald Köhler	Förderungsgemeinschaft Ökologischer Landbau (FÖL)	Erzeugung Gemüse Interessensgemeinschaft
Kevin Hofmann	Märkisches Landbrot	Verarbeitung Getreide
Dr. Anne-Madeleine Bau	Projekt Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung, stellv. Projektleitung	Interessensvertretung
Eva Lambeck	VDSKC – Verband deutscher Schul- und Kitacaterer e.V.	Interessensvertretung
Frank Nadler	Ernährungsrat Berlin	Zivilgesellschaft
Susanne Salzgeber	Ernährungsrat Berlin	Zivilgesellschaft
Ann-Christin Weber	Ernährungsreferentin bei SenUMVK	Politik
Joyce-Ann Syhre	Referentin der GRÜNEN Fraktion Brandenburger Landtag - MLUK	Politik
Karin Ehrle-Horst Anna Messerschmidt Bea Hackbarth	WKDEH – WO KOMMT DEIN ESSEN HER?	Projekt